Agriculture
Canada

Research Branch
Direction générale de la recherche

Contribution 1983-25F

Qualités des cultivars de pommes pour la transformation

630.72
C759
C 83-25
fr.
OOAG
c.3

Canada

Sur la couverture, les points sur la carte indiquent
les établissements de recherche d'Agriculture Canada.

Qualités des cultivars de pommes pour la transformation

W.P. MOHR, R.G. ADAIR et D.J. CRAVEN
Laboratoire de transformation
Ferme expérimentale de Smithfield
Agriculture Canada
Trenton (Ontario)

Bulletin technique n° 6 de Smithfield

Direction générale de la recherche
Agriculture Canada
1984

On peut obtenir des exemplaires
de cette publication de:
M. S. R. Miller
Ferme expérimentale de Smithfield
Direction générale de la recherche
Agriculture Canada
B.P. 340
Trenton (Ontario)
K8V 5R5

Produit par le Service aux programmes de recherche

©Ministre des Approvisionnements et Services Canada 1984

Also available in English under the title:
Processing qualities of apple cultivars

TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ

INTRODUCTION /1

TYPE MCINTOSH /3
Geneva McIntosh /3
Historical McIntosh /3
Imperial McIntosh /3
McIntosh VC309 /3
Macspur /4
Rogers McIntosh /4

TYPE RED DELICIOUS /4
Miller Sturdeespur Delicious /4
Richared Delicious /4
Starkrimson Delicious /5

TYPE GOLDEN DELICIOUS /5
Golden Delicious /5
Golden Delicious C-449 /5
Honeygold /6
Sinta /6
BC-10C-6-12 /6
Smoothee /6

TYPES RÉSISTANTS À LA TAVELURE /7
Britegold /7
Co-op nº 1 /7
Macfree /7
Moira /8
Murray /8
Prima /8
Priscilla /8
Sir Prize /9
Trent /9
O-521 /9
O-5210 /10
O-544 /10
O-545 /10
O-546 /11
O-547 /11
O-5410 /11
O-5412 /12
O-564 /12
O-591 /12
O-621 /12
O-622 /13
O-623 /13
O-624 /13
O-637 /13
O-642 /14
O-644 /14

O-645 /14
O-646 /14
O-6412 /15
O-6413 /15
O-654 /15
O-661 /15
O-663 /16
O-665 /16
O-6611 /16

AUTRES TYPES (VARIÉTÉS GÉNÉRALEMENT ÉTABLIES) /16
Anderson Jonathan /16
Chieftain /17
Empire /17
George /17
Idared /18
Jonnee /18
Jerseyred /18
Loyalist /18
Lindel /19
Melrose /19
Moss's Seedling /19
Mutsu /20
Northern Spy /20
Rhode Island Greening /20
Golden Russet /20
Sandel /21
Spartan /21
Spigold /21
Tydeman's Red /22
West Virginia Red York /22

RÉSUMÉ DES CULTIVARS LES PLUS PROMETTEURS /23

RÉSUMÉ

Cette publication résume notre évaluation des cultivars de pommes de conservation et de transformation. Les variétés établies et les sélections prometteuses cultivées à la ferme expérimentale de Smithfield jusqu'à la campagne agricole de 1981 inclusivement figurent dans la présente version. Outre les aptitudes à la mise en compote et au tranchage signalées dans les éditions précédentes, cette mise à jour comprend les résultats obtenus au cours des dernières années sur les propriétés de jutosité de certains cultivars.

Bon nombre des nouvelles variétés et sélections résistantes à la tavelure s'avèrent aptes à certaines mises en conserve. Elles se comparent favorablement aux anciennes variétés courantes sur le plan de la qualité et d'autres propriétés touchant leur rendement global à la transformation. Les lignées résistantes à la tavelure présentent un intérêt particulier à cause de leurs possibilités de réduction des coûts de production.

INTRODUCTION

Les cultivars de pommes produits à la ferme expérimentale de Smithfield ont été évalués chaque année depuis 1959 pour leurs aptitudes à la transformation. La plupart des variétés cultivées au Canada, ainsi que certains plants prometteurs résistants à la tavelure, ont été testés. La présente publication comprend les résultats obtenus au cours des dernières années sur les qualités de jutosité de certains cultivars, en plus des aptitudes à la mise en compote et au tranchage déjà notées. Les évaluations s'appuient sur les résultats obtenus jusqu'à la campagne agricole de 1981 inclusivement.

Les sélections numérotées précédées d'un 0 proviennent d'Ottawa. À moins d'avis contraire, les pommes sont cultivées à la ferme expérimentale de Smithfield.

Après la cueillette, on a placé les pommes en entrepôt frigorifique à 0 °C. On a examiné et analysé périodiquement la fermeté des échantillons afin d'en déterminer les propriétés de conservation. On a procédé à la mise en conserve lorsque l'indice de fermeté du fruit entreposé atteignait environ 6,4 kg au pénétromètre équipé d'un embout de 11 mm.

L'épluchage et l'évidage mécaniques ont donné de bons résultats sur la plupart des variétés et n'ont nécessité que peu de finition à la main. Les quelques variétés difficiles à peler sont identifiées dans le texte. Les difficultés rencontrées dans l'épluchage mécanique tiennent en général au fort calibre des pommes (diamètre supérieur à 9 cm) et aux formes particulièrement anguleuses, inégales ou bosselées qui caractérisent certains cultivars.

Les teneurs faible, moyenne et élevée en extraits secs (ES) et en acides titrables (AT) ont la signification suivante:

	Extraits secs (%)	Acides titrables (%)
Faible	< 10,5	< 0,4
Moyenne	10,5-13,0	0,4-0,8
Élevée	> 13,0	> 0,8

Les méthodes utilisées dans la préparation des conserves ressemblent étroitement à celles de l'industrie. Dans la mise en conserve des tranches, les pommes ont été pelées, tranchées, trempées dans une solution de métabisulfite de sodium, surgelées à -29 °C et conservées à -20 °C avant de les évaluer comme garnitures de tartes. Dans la préparation de la purée de pomme, on a utilisé le finisseur, le cuiseur et l'autoclave dans des conditions identiques à celles utilisées dans l'industrie. Notre notation d'un cultivar à purée s'appuie sur son aptitude en mélange avec les variétés courantes comme la McIntosh, et pas nécessairement sur ses propriétés individuelles (l'explication des termes décrivant la texture figure dans Mohr, W.P., Applesauce «grain», J. Texture Stud., 1973, 4(2):263-268). Pour le test de jutosité, les pommes ont été hachées dans un petit moule, pressées dans une presse Willmes et le jus a été clarifié par digestion enzymatique à 15 °C. Le rendement total est le pourcentage en poids de jus extrait des pommes utilisées. Le jus utilisable est le pourcentage total de jus extrait moins le pourcentage en volume de dépôts formés durant la clarification. La densité relative est déterminée d'après le jus clarifié. L'évaluation de la jutosité ne remonte qu'à quelques

années et n'a pas encore été faite sur tous les cultivars.

Les notations excellent, bon, passable et médiocre utilisées dans le rapport servent à évaluer certaines propriétés intéressantes. Le tableau 1 définit ces notations pour les trois types de conserve.

Tableau 1 Notations pour les trois types de conserve.

	E (Excellent)	B (Bon)	P (Passable)	M (Médiocre)
TRANCHES				
Saveur	intense, normale	modérée, normale	douce, normale	insipide, parfumée, anormale
Couleur	jaune vif intense	jaune	décolorée	rose terne ou tan
Texture	ferme, croustillante, tendre	passablement ferme, tendre	légèrement molle ou légèrement dure	molle, flasque ou caoutchouteuse
Tenue à la cuisson	entière	presque entière	certaines tranches entières	délitement
PURÉE				
Saveur	intense, normale	modérée, normale	douce, normale	insipide, parfumée, anormale
Couleur	jaune vif intense	jaune	décolorée	tan ou rose terne
Texture	granuleuse	assez granuleuse	légèrement granuleuse	douce, sans grain
JUS				
Saveur	intense, normale	modérée, normale	douce, normale	insipide, parfumée, anormale
Couleur	jaune vif intense	jaune	décolorée	terne, foncée
Rendement total	> 80%	70-80%	60-70%	< 60%
Rendement utilisable	> 70%	55-70%	40-55%	< 40%
Densité relative	>1,065	1,050-1,065	1,035-1,050	< 1,035

Les cultivars suivants sont regroupés selon leur type couramment mentionné par l'industrie.

TYPE MCINTOSH

Geneva McIntosh

Mutation somatique de la McIntosh.
Récolte à la fin de septembre. Transformation de la fin de novembre au début de janvier. Fruit moyen. Teneurs moyennes en ES et en AT. Facile à peler.
Tranches: 2 ans d'essais. Tan-crème. Texture fine et lisse. Saveur douce. Mauvaise tenue à la cuisson. Notation globale médiocre.
Purée: 2 ans d'essais. Jaune-crème pâle à tan clair. Texture lisse. Saveur douce. Notation globale médiocre.

Historical McIntosh

Écussonnage de trois générations à partir d'un arbre d'origine dans le comté de Dundas.
Récolte à la fin de septembre. Transformation au début de janvier. Fruit moyen. Teneur faible en ES et moyenne en AT.
Tranches: 1 an d'essais. Jaune terne. Texture fine. Saveur douce. Tenue passable à la cuisson. Notation globale passable.
Purée: 1 an d'essais. Jaune-vert clair et brillant. Texture et saveur passables à bonnes. Notation globale bonne.

Imperial McIntosh

Mutation somatique de la McIntosh
Récolte à la fin de septembre. Transformation au début de janvier. Fruit moyen. Chair blanche. Teneurs moyennes en ES et en AT.
Purée: 1 an d'essais. Jaune terne clair. Texture lisse. Saveur douce. Notation globale passable.

McIntosh VC309

Lignée McIntosh indemne des virus spécifiques, Institut de recherche horticole de l'Ontario, station de Vineland. Récolte à la fin de septembre. Transformation à la fin de novembre. Fruit moyen. Teneurs moyennes en ES et en AT.
Tranches: 1 an d'essais. Tan-crème. Texture fine et lisse. Saveur légèrement aromatique. Mauvaise tenue à la cuisson. Notation globale médiocre.
Purée: 1 an d'essais. Légèrement tan. Texture légèrement granuleuse. Saveur normale. Notation globale passable.
Jus: 1 an d'essais. Ambre moyen. Saveur passable. Bon rendement total. Assez bon pourcentage de jus utilisable après clarification. Densité relative excellente. Se compare bien à la Northern Spy. Notation globale bonne.

Pomme meilleure pour le jus que pour la purée ou en tranches.

Macspur

Mutation de type «spur» compact de la McIntosh.
Récolte à la fin de septembre. Transformation à la fin de novembre. Fruit moyen. Teneur faible à moyenne en ES et moyenne en AT.
Tranches: 2 ans d'essais. Jaune-crème. Texture très fine. Saveur douce. Mauvaise tenue à la cuisson. Notation globale médiocre.
Purée: 4 ans d'essais. Jaune-crème pâle. Texture légèrement granuleuse. Saveur douce. Notation globale passable.
Jus: 1 an d'essais. Couleur passable à bonne. Saveur douce. Rendement total passable. Faible pourcentage de jus utilisable après clarification. Notation globale passable.

À peine acceptable en purée ou pour le jus; médiocre en tranches.

Rogers McIntosh

Mutation somatique de la McIntosh.
Récolte à la fin de septembre. Transformation au début de janvier. Fruit moyen. Le fruit frais a la meilleure apparence de toutes les lignées McIntosh testées. Teneurs moyennes en ES et en AT.
Tranches: 1 an d'essais. Jaune-vert clair. Texture tendre et fine. Saveur normale. Teneur à la cuisson passable à bonne. Notation globale passable.
Purée: 1 an d'essais. Blanc-crème. Texture lisse. Saveur douce. Notation globale médiocre.

TYPE RED DELICIOUS

Miller Sturdeespur Delicious

Mutation d'un arbre entier dans un verger de Starking Delicious.
Récolte à la mi-octobre. Transformation de la fin de décembre au début de janvier. Gros fruit. Teneur élevée en ES et faible en AT.
Coeur moisi en 1979. Difficile à peler.
Tranches: 2 ans d'essais. Jaune brillant à jaune-crème. Texture légèrement dure. Saveur bonne. Bonne teneur à la cuisson. Notation globale bonne.
Purée: 2 ans d'essais. Jaune brillant. Texture grossière. Saveur bonne. Notation globale bonne.
Jus: 1 an d'essais. Ambre foncé fade. Saveur légèrement aromatique. Rendement total bon. Bonne précipitation de pulpe pendant la clarification, ce qui donne un bon pourcentage d'extraction de jus utilisable. Notation globale passable.

La texture semble poser un problème au cours des années d'essais -- tranches dures et purée grossière.

Richared Delicious

Mutation somatique de la Delicious.
Récolte de la mi-octobre à la fin d'octobre. Transformation de la mi-janvier à la fin de janvier. Fruit moyen. Teneur moyenne à élevée en ES et faible en AT. Difficile à peler. Développe généralement un coeur aqueux en entrepôt.

Tranches: 13 ans d'essais. Jaune intense brillant. Texture tendre à légèrement dure. Saveur douce. Tenue à la cuisson généralement bonne. Notation globale bonne.
Purée: 14 ans d'essais. Jaune intense brillant. Texture assez grossière. Saveur douce. Forte capacité d'absorption d'eau. Notation globale bonne.

Les notations globales ont été constamment bonnes au cours des années d'essais depuis 1972. Avant 1972, la notation pour la qualité de la purée et des tranches était médiocre à cause de la couleur crème, de la texture grossière et de la saveur insipide.

Starkrimson Delicious

Mutation d'un arbre entier de Starking Delicious; Orégon 1953.
Récolte à la mi-octobre. Transformation à la fin de janvier. Fruit moyen à gros. Développe généralement un coeur aqueux en entrepôt. Teneur moyenne en ES et faible en AT.
Tranches: 1 an d'essais. Jaune intense brillant. Texture tendre, légèrement granuleuse. Saveur douce. Bonne tenue à la cuisson. Notation globale bonne.
Purée: 1 an d'essais. Tan jaune-vert. Texture très grossière. Saveur légèrement aromatique. Notation globale médiocre.
Jus: 2 ans d'essais. Couleur médiocre. Saveur bonne. Bon rendement total. Densité relative bonne. Bonne précipitation de pulpe pendant la clarification, ce qui donne un bon pourcentage d'extraction de jus utilisable. Notation globale bonne.

Bonne pomme en tranches, mais pas en purée.

TYPE GOLDEN DELICIOUS

Golden Delicious

Ascendance inconnue -- plant découvert par hasard en Virginie de l'Ouest en 1916.
Récolte à la mi-octobre. Transformation à la fin de novembre. Se dessèche en entrepôt. Tendance à roussir. Fruit moyen. Teneur moyenne à élevée en ES et faible à moyenne en AT.
Tranches: 14 ans d'essais. Jaune intense. Texture tendre et lisse. Saveur bonne. Tenue à la cuisson passable à bonne. Notation globale bonne.
Purée: 13 ans d'essais. Jaune intense. Texture assez granuleuse et légèrement grossière. Saveur sucrée. Bon cultivar de base en purée. Nécessite un long blanchiment. Notation globale bonne.

Golden Delicious C-449

Mutation de type «spur» de la Golden Delicious.
Récolte à la mi-octobre. Transformation de la fin de décembre au début de janvier. Fruit moyen. Teneur moyenne à élevée en ES et faible en AT.
Tranches: 1 an d'essais. Jaune intense brillant. Texture fine. Saveur bonne. Tenue à la cuisson passable à bonne. Notation globale bonne.
Purée: 2 ans d'essais. Jaune intense brillant. Texture granuleuse.

Saveur bonne. Notation globale bonne.

De qualité égale à la Golden Delicious, mais conservabilité plus longue pendant l'année d'essais. D'autres essais sont nécessaires pour déterminer la conservabilité.

Honeygold

Golden Delicious x Haralson.
Récolte à la mi-octobre. Transformation à la fin de novembre en assez bon état. Un peu de moisissure du coeur. Teneur moyenne en ES et faible en AT.
Tranches: 1 an d'essais. Jaune brillant. Texture tendre et ferme. Saveur normale. Très bonne tenue à la cuisson. Notation globale excellente.
Purée: 1 an d'essais. Jaune moyen. Texture légèrement granuleuse. Saveur légèrement insipide. Notation globale bonne.

La qualité des tranches est égale à la Northern Spy, mais la coloration est meilleure. L'aptitude à la mise en purée est aussi égale à la Northern Spy, quoique la purée soit légèrement décolorée, mais de meilleure texture. D'autres études sont nécessaires pour confirmer la constance des aptitudes à la transformation.

Sinta

Plant de la Golden Delicious x Grimes Golden, nommé en 1970.
Récolte à la fin d'octobre. Transformation début décembre. Léger roussissement des épaules. Un peu de moisissure du coeur. Teneur moyenne à élevée en ES et faible à moyenne en AT.
Tranches: 3 ans d'essais. Jaune intense moyen. Texture fine et tendre. Saveur douce. Tenue à la cuisson passable. Notation globale bonne.
Purée: 4 ans d'essais. Tan clair à jaune clair. Texture granuleuse. Saveur douce. Notation globale bonne.

BC-10C-6-12

Winesap x Golden Delicious, croisement de 1944, sélectionné en 1956 à Summerland (C.-B.).
Récolte à la mi-octobre. Transformation à la fin de novembre. Chair légèrement verte. Fruit moyen. Teneur élevée en ES et moyenne en AT. Facile à peler.
Tranches: 2 ans d'essais. Jaune clair à jaune moyen. Texture tendre. Saveur bonne. Bonne tenue à la cuisson. Notation globale bonne.
Purée: 2 ans d'essais. Jaune clair à jaune-vert. Texture grossière. Saveur passable à bonne. Notation globale passable.

Meilleure pomme en tranches qu'en purée. D'autres essais sont nécessaires.

Smoothee

Une vraie mutation de la Golden Delicious.
Récolte à la mi-octobre. Transformation à la fin de décembre. Fruit

moyen. Teneur élevée en ES et faible à moyenne en AT. Facile à peler.
Tranches: 4 ans d'essais. Jaune intense. Texture légèrement fine. Saveur douce. Teneur à la cuisson passable. Notation globale passable.
Purée: 4 ans d'essais. Jaune intense. Texture légèrement granuleuse et grossière. Saveur douce. Notation globale bonne.
Jus: 1 an d'essais. Ambre clair. Saveur normale. Rendement total passable. Densité relative excellente. Faible pourcentage de jus utilisable après clarification. Notation globale bonne.

Meilleure pomme en purée qu'en tranches. D'autres essais sont nécessaires sur la jutosité pour déterminer les possibilités de rendement.

TYPES RÉSISTANTS À LA TAVELURE

Britegold

Auparavant désignée O-652. Nommée en 1979. L'ascendance comprend la Melba, la Red Delicious et la Sandow.
Récolte à la mi-octobre. Transformation au début de novembre. Fruit moyen à gros. Chair jaune. S'oxyde facilement. Difficile à blanchir. Teneur faible à moyenne en ES et faible en AT. Facile à peler.
Tranches: 2 ans d'essais. Jaune moyen brillant. Saveur douce. Bonne tenue à la cuisson. Notation globale bonne.
Purée: 1 an d'essais. Jaune terne. Texture grossière. Saveur douce. Notation globale passable.

Bonne pomme en tranches, mais pas en purée. D'autres essais sont nécessaires pour confirmer la couleur.

Co-op n° 1

L'ascendance comprend la Starr, la Wealthy, la Melba, la Red Rome et la Jonathan. Récolte au début de septembre. Transformation au début de novembre. Petit fruit.
Purée: 1 an d'essais. Crème clair. Texture bonne. Saveur acidulée. Notation globale passable.

Aptitude à la mise en purée limitée.

Macfree

Auparavant désignée O-532. Nommée en 1974. L'ascendance comprend la McIntosh, la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821.
Récolte à la mi-octobre. Transformation à la fin de novembre. Fruit petit à moyen. Chair blanche teintée de vert. Teneurs faibles à moyennes en ES et en AT. Facile à peler.
Tranches: 4 ans d'essais. Crème terne. Texture lisse. Saveur douce. Tenue à la cuisson passable. Notation globale passable.
Purée: 6 ans d'essais. Blanc-crème terne. Texture légèrement granuleuse. Saveur douce. Notation globale médiocre.
Jus: 1 an d'essais. Couleur et saveur très bonnes. Assez bon pourcentage d'extraction de jus utilisable. Notation globale bonne.

De qualité limitée en tranches ou en purée.

Moira

Auparavant désignée O-548. Nommée en 1979. McIntosh x Dg 22-81. Récolte à la mi-octobre. Transformation au début de décembre. Fruit moyen. Chair blanche, parfois rayée de rose. Forme légèrement allongée. Teneur moyenne à faible en ES et moyenne en AT. Facile à peler.
Tranches: 6 ans d'essais. Blanches. Texture tendre à dure. Saveur douce. Tenue à la cuisson passable à excellente. Notation globale médiocre.
Purée: 6 ans d'essais. Blanc-crème. Texture lisse à légèrement granuleuse. Saveur douce à légèrement parfumée. Notation globale médiocre.
Jus: 1 an d'essais. Rendement total passable. Densité relative passable. Information disponible limitée. Notation globale passable.

Aptitude à la transformation limitée.

Murray

Auparavant désignée O-628. Nommée en 1979. McIntosh x 52-05-26. Récolte de la fin d'août à la mi-septembre. Transformation au début de novembre. Fruit petit à moyen. Teneurs faibles en ES et en AT.
Tranches: 1 an d'essais. Blanc terne. Texture très fine. Saveur normale. Tenue à la cuisson passable. Notation globale médiocre.
Purée: 2 ans d'essais. Blanc terne. Texture lisse. Saveur douce. Notation globale médiocre.
Jus: 1 an d'essais. Couleur bonne. Saveur médiocre. Rendement total passable. Notation globale passable.

Aptitude limitée à la transformation.

Prima

Auparavant désignée Co-op n° 2. Nommée en 1970. L'ascendance comprend la Rome Beauty, la *Malus floribunda* 821 et la Golden Delicious. Récolte à la fin de septembre. Transformation au début de novembre. Fruit moyen. Chair blanche teintée de vert. Teneurs moyennes en ES et en AT. Forme irrégulière.
Tranches: 2 ans d'essais. Jaune moyen brillant. Texture bonne. Tenue à la cuisson bonne. Saveur passable à bonne. Notation globale bonne.
Purée: 2 ans d'essais. Jaune clair. Texture granuleuse. Saveur passable. Notation globale bonne.
Jus: 2 ans d'essais. Couleur excellente. Saveur médiocre à passable. Rendement total passable. Notation globale passable.

La saveur laisse à désirer en tranches et en purée, et est désagréable en jus.

Priscilla

Auparavant désignée Co-op n° 4. Nommée en 1972. L'ascendance comprend la Red Delicious, la Rome Beauty, la Golden Delicious et la McIntosh. Récolte au début d'octobre. Transformation de la fin de novembre au

début de janvier. Fruit moyen à gros. S'oxyde rapidement. Développe parfois un coeur aqueux en entrepôt. Chair jaune. Difficile à blanchir. Teneur moyenne à élevée en ES et faible en AT.
Tranches: 2 ans d'essais. Jaune intense. Texture passable à bonne. Saveur bonne. Tenue à la cuisson passable. Notation globale bonne.
Purée: 3 ans d'essais. Jaune clair. Texture granuleuse et grossière. Saveur bonne. Notation globale bonne.
Jus: 2 ans d'essais. Couleur médiocre. Saveur médiocre à passable. Rendement total passable. Notation globale passable.

Aptitude à la confection de jus limitée.

Sir Prize

Auparavant désignée Co-op n° 5 et P-673-20. L'ascendance comprend la Rome Beauty, la *Malus floribunda* 821, la Golden Delicious et la Doud. Récolte à la fin de septembre. Transformation au début de décembre. Forme semblable à celle de la Delicious. Teneurs élevées en ES et en AT. Difficile à peler.
Tranches: 1 an d'essais. Jaune brillant. Texture fine. Saveur légèrement acidulée. Tenue à la cuisson médiocre. Notation globale passable.
Purée: 1 an d'essais. Jaune brillant. Texture finement granuleuse. Saveur acidulée. Notation globale bonne.

La saveur fortement acidulée pourrait relever celle des cultivars plus insipides en mélanges de purée ou de jus.

Trent

Auparavant désignée O-531. Nommée en 1979. L'ascendance comprend la McIntosh, la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821. Récolte à la mi-octobre. Transformation à la fin de janvier. Se conserve bien jusqu'en avril. Fruit moyen. Un peu de tache amère. Teneurs moyennes en ES et en AT. Facile à peler.
Tranches: 12 ans d'essais. Jaune clair. Texture ferme. Saveur normale. Tenue à la cuisson passable à bonne. Notation globale bonne.
Purée: 9 ans d'essais. Jaune clair. Texture légèrement granuleuse. Saveur normale. Notation globale bonne.
Jus: 3 ans d'essais. Couleur bonne. Saveur aqueuse et fade. Rendement total médiocre à passable. Excellente précipitation de pulpe pour l'extraction de jus après clarification. Notation globale passable.

Pomme meilleure en tranches et en purée que pour le jus.

O-521

L'ascendance comprend la Melba, la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821. Récolte à la fin de septembre. Transformation à la fin de novembre. Fruit petit à moyen. Cavité centrale volumineuse. Forme semblable à celle de la Delicious. Teneur faible à moyenne en ES et moyenne à élevée en AT. Difficile à peler.

Tranches: 8 ans d'essais. Blanc-crème. Texture tendre. Saveur acidulée. Tenue à la cuisson passable. Notation globale passable.
Purée: 9 ans d'essais. Jaune clair à blanc-crème teinté de vert ou de tan. Texture lisse. Saveur très acidulée. Notation globale passable.
Jus: 5 ans d'essais. Couleur bonne à excellente. Saveur bonne. Rendement total bon. Densité relative passable. Assez bon pourcentage de jus utilisable après clarification. Notation globale bonne.

Même si la couleur et la texture ne sont pas idéales, la saveur fortement acidulée devrait permettre d'améliorer certains cultivars plus insipides en mélanges de purée ou de jus.

O-5210

L'ascendance comprend la Melba, la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821.
Récolte à la fin d'août. Transformation au début de novembre. Fruit moyen. Forme oblongue.
Purée: 1 an d'essais. Blanc terne. Texture grossière. Saveur parfumée. Notation globale médiocre.

Aptitude médiocre à la transformation.

O-544

L'ascendance comprend la McIntosh, la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821.
Récolte de la fin d'octobre au début de novembre. Transformation au début de décembre. Fruit petit à moyen. Chair blanche. Teneur moyenne à élevée en ES et faible à moyenne en AT.
Tranches: 4 ans d'essais. Blanc terne. Texture médiocre. Saveur douce. Tenue à la cuisson médiocre à passable. Notation globale médiocre.
Purée: 5 ans d'essais. Blanc-crème. Texture légèrement grossière et granuleuse. Saveur douce. Notation globale passable.
Jus: 1 an d'essais. Ambre foncé fade. Saveur passable. Rendement total passable. Densité relative excellente. Faible pourcentage de jus utilisable après clarification. Notation globale médiocre.

Aptitude médiocre à la transformation.

O-545

L'ascendance comprend la McIntosh, la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821.
Récolte du début de septembre au début d'octobre. Transformation de la mi-novembre au début de janvier. Fruit moyen. Chair blanche. Forme légèrement allongée. Teneurs moyennes en ES et en AT. Facile à peler.

Tranches: 5 ans d'essais. Jaune clair. Texture très fine. Saveur légèrement acidulée. Tenue à la cuisson médiocre. Notation globale passable.
Purée: 6 ans d'essais. Jaune clair. Texture lisse à légèrement granuleuse. Saveur légèrement acidulée. Notation globale bonne.
Jus: 1 an d'essais. Rendement total médiocre. Densité relative médiocre. Notation globale médiocre.

Ce cultivar présente certaines aptitudes à la mise en purée, mais a une valeur limitée pour la confection de tranches et de jus.

O-546

L'ascendance comprend la Rome Beauty, la Jonathan, la McIntosh et la *Malus floribunda* 821.
Récolte à la fin d'octobre. Transformation de décembre à la mi-janvier. Fruit moyen. Teneur faible en ES et moyenne en AT.
Facile à peler.
Tranches: 8 ans d'essais. Blanches à crème terne. Texture fine. Saveur normale. Tenue à la cuisson passable à bonne. Notation globale passable.
Purée: 7 ans d'essais. Jaune-crème à jaune-vert. Texture lisse. Saveur bonne. Notation globale passable.
Jus: 2 ans d'essais. Couleur, saveur et rendement total passables. Notation globale passable.

Aptitude à la transformation limitée à cause d'une faible teneur en ES et de la décoloration.

O-547

McIntosh x Dg 20-9. L'ascendance comprend la McIntosh, la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821.
Récolte au début d'octobre. Transformation au début de novembre. Fruit moyen. Teneur moyenne à élevée en ES et faible en AT. Facile à peler. S'oxyde rapidement. Difficile à blanchir.
Purée: 2 ans d'essais. Blanc terne. Texture grossière. Saveur médiocre. Notation globale médiocre.

Aptitude à la transformation limitée.

O-5410

McIntosh x Dg 20-9. L'ascendance comprend la McIntosh, la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821.
Récolte à la fin de septembre. Transformation au début de novembre. Petit fruit. Facile à peler.
Tranches: 1 an d'essais. Jaune moyen. Texture ferme, légèrement dure. Saveur passable à bonne. Tenue à la cuisson passable. Notation globale passable.
Purée: 1 an d'essais. Jaune très clair. Texture bonne. Saveur passable. Notation globale passable.

Aptitude à la transformation limitée à cause de la notation passable pour la tenue à la cuisson des tranches et la saveur de la purée.

O-5412

McIntosh x Dg 22-18.
Récolte de la fin de septembre à la mi-octobre. Transformation de la fin novembre à la mi-janvier. Fruit moyen. Un peu de tache amère. Teneur moyenne en ES et moyenne à élevée en AT.
Tranches: 2 ans d'essais. Jaune-brun terne. Texture caoutchouteuse, fine à dure. Saveur douce. Tenue à la cuisson passable à bonne. Notation globale passable.
Purée: 3 ans d'essais. Couleur variable (blanc-rose/jaune-vert/jaune clair brillant). Texture lisse à grossière. Saveur douce à très acidulée. Notation globale passable.
Jus: 1 an d'essais. Couleur bonne. Saveur passable. Rendement total passable. Notation globale passable.

Les variations de qualité au cours des années d'essais souligne le besoin d'autres essais.

O-564

McIntosh x 10-147 Dg 20T9.
Récolte au début d'octobre. Transformation au début de décembre. Aucune autre information disponible.
Purée: 1 an d'essais. Tan-crème. Texture passable. Saveur passable. Notation globale passable.

Les essais préliminaires en 1973 laissent entrevoir des aptitudes à la transformation limitées.

O-591

49-121E x McIntosh.
Récolte à la fin de septembre. Transformation à la fin de novembre. Fruit moyen. Teneur moyenne en ES et élevée en AT. Facile à peler.
Tranches: 1 an d'essais. Jaune intense brillant. Texture ferme et tendre. Saveur bonne. Tenue à la cuisson bonne. Notation globale bonne.
Purée: 1 an d'essais. Blanc-crème. Texture lisse. Saveur très acidulée. Notation globale passable.

La différence de couleur du produit emballé souligne le besoin d'essais supplémentaires.

O-621

O-521 x McIntosh. L'ascendance comprend la Melba et la McIntosh. Récolte à la mi-septembre à Saint-Jean (Québec) et au début d'octobre à la ferme expérimentale de Smithfield. Transformation à la fin de novembre. Fruit moyen. Teneur moyenne en ES et élevée en AT. Relativement facile à peler.

Purée: 1 an d'essais. Blanc-crème. Texture lisse. Saveur acidulée et aromatique. Notation globale médiocre.
Jus: 4 ans d'essais. Ambre moyen. Saveur bonne. Rendement total médiocre. Notation globale passable.

Aptitude médiocre à la transformation.

O-622

O-521 x McIntosh. L'ascendance comprend la Melba et la McIntosh. Récolte à la fin de septembre à Saint-Jean (Québec) et au début d'octobre à la ferme expérimentale de Smithfield. Transformation au début de novembre. Fruit moyen. Teneur moyenne en ES et moyenne à élevée en AT.
Tranches: 2 ans d'essais. Tan blanc clair. Texture médiocre. Saveur médiocre. Tenue à la cuisson médiocre. Notation globale médiocre.
Purée: 1 an d'essais. Crème. Texture fine. Saveur passable. Notation globale médiocre.
Jus: 4 ans d'essais. Jaune ambre clair. Saveur très bonne. Rendement total passable. Densité relative passable. Notation globale bonne.

Aptitude à la transformation limitée pour le jus, médiocre pour la purée et les tranches.

O-623

O-521 x McIntosh. L'ascendance comprend la Melba et la McIntosh. Récolte du début de septembre au début d'octobre. Transformation de la fin de novembre au début de janvier. Fruit moyen. Cavité centrale volumineuse. Teneurs moyennes en ES et en AT. Mauvaise pomme à peler. Forme allongée.
Purée: 1 an d'essais. Blanc-crème. Texture grossière. Saveur douce et parfumée. Notation globale médiocre.
Jus: 4 ans d'essais. Ambre fade. Saveur bonne. Rendement total passable. Densité relative passable. Notation globale passable.

Aptitude à la transformation limitée pour la confection de purée et de jus.

O-624

O-521 x McIntosh. L'ascendance comprend la Melba et la McIntosh. Récolte à la mi-octobre. Transformation à la fin de novembre. Devrait être transformée au début de novembre. Teneur moyenne en ES et élevée en AT.
Purée: 1 an d'essais. Blanc-crème. Texture très granuleuse. Saveur acidulée. Notation globale médiocre. D'autres essais sont nécessaires pour vérifier la conservabilité et l'aptitude à la mise en purée.

O-637

McIntosh x O-525. L'ascendance comprend la McIntosh et la Melba. Récolte au début d'octobre. Transformation à la fin de novembre.

Fruit moyen. Teneur moyenne en ES et élevée en AT. Facile à peler.
Tranches: 2 ans d'essais. Jaunes à jaune-crème. Texture fine. Saveur normale. Très bonne tenue à la cuisson. Notation globale bonne.
Purée: 2 ans d'essais. Jaune clair à tan clair. Texture lisse. Saveur légèrement acidulée et aromatique. Notation globale médiocre.

Qualité limitée en tranches et en purée.

O-642

McIntosh x O-522. L'ascendance comprend la McIntosh et la Melba. Récolte à la mi-octobre à Saint-Jean (Québec). Transformation au début de février. Teneurs faibles en ES et en AT.
Jus: 1 an d'essais. Couleur bonne. Saveur bonne. Rendement total bon. Densité relative médiocre. Notation globale bonne.

O-644

O-527 x Lobo. L'ascendance comprend la Melba et la Lobo. Récolte à la fin de septembre. Transformation à la mi-novembre. Fruit petit à moyen. Teneur moyenne en ES et élevée en AT.
Tranches: 1 an d'essais. Blanches. Texture fine. Saveur acidulée. Tenue à la cuisson médiocre. Notation globale médiocre.
Purée: 1 an d'essais. Blanche. Texture lisse. Saveur acidulée et aromatique. Notation globale médiocre.

Aptitude à la transformation limitée ou nulle.

O-645

O-527 x Lobo. L'ascendance comprend la Melba et la Lobo. Récolte à la mi-septembre. Transformation à la fin de novembre. Fruit moyen à gros. Échaudure d'entrepôt. Teneurs moyennes en ES et en AT.
Tranches: 1 an d'essais. Tan clair brillant à jaune. Texture farineuse. Saveur normale. Tenue à la cuisson passable. Notation globale passable.
Purée: 1 an d'essais. Tan clair brillant à jaune. Texture lisse. Saveur aromatique. Notation globale passable.

Aptitude à la transformation limitée.

O-646

McIntosh x O-522. L'ascendance comprend la McIntosh et la Melba. Récolte à la fin de septembre. Transformation à la fin d'octobre. Petit fruit. Chair blanche. Teneurs moyennes en ES et en AT.
Tranches: 1 an d'essais. Blanches. Texture passable. Saveur douce et fade. Tenue à la cuisson passable à bonne. Notation globale passable.
Purée: 1 an d'essais. Blanc-crème. Texture lisse. Saveur aromatique. Notation globale médiocre.

Aptitude à la transformation limitée ou nulle.

O-6412

McIntosh x O-522. L'ascendance comprend la McIntosh et la Melba. Récolte au début d'octobre. Transformation à la fin de novembre. Fruit moyen. Le coeur un peu moisi en 1981. Teneurs moyennes en ES et en AT. Facile à peler.
Tranches: 1 an d'essais. Jaune clair à tan clair. Texture fine et lisse. Saveur douce et légèrement aromatique. Tenue à la cuisson passable. Notation globale médiocre.
Purée: 2 ans d'essais. Jaune intense brillant. Texture granuleuse. Saveur excellente. Notation globale excellente.

Le meilleur cultivar à purée au cours des 2 années d'essais. La notation médiocre pour le tranchage s'appuie sur l'année d'essais de 1981. La différence marquée de couleur et de saveur entre les deux types de conserve souligne le besoin d'autres essais.

O-6413

O-527 x Lobo. L'ascendance comprend la Melba et la Lobo. Récolte à la mi-octobre. Transformation à la fin de novembre. Petit fruit. Teneurs moyennes en ES et en AT. Facile à peler.
Tranches: 1 an d'essais. Jaune clair. Texture bonne. Saveur très bonne. Bonne tenue à la cuisson. Notation globale bonne.
Purée: 1 an d'essais. Jaune clair. Texture légèrement granuleuse. Saveur bonne. Notation globale bonne.

Bonne aptitude à la transformation. Meilleure pomme en tranches que la Northern Spy en 1974.

O-654

O-522 x Sandel. L'ascendance comprend la Melba, la Red Delicious et la Sandow. Récolte de la fin de septembre au début d'octobre. Transformation de la fin de novembre au début de janvier. Meilleure au début de décembre. En 1981, ce cultivar a manifesté du roussissement de l'extrémité pédonculaire et du blettissement. Fruit moyen. Teneurs moyennes en ES et en AT. Facile à peler.
Tranches: 2 ans d'essais. Jaune clair brillant. Texture tendre. Saveur légèrement acidulée et aromatique. Teneur à la cuisson passable à bonne. Notation globale bonne.
Purée: 2 ans d'essais. Jaune clair. Texture finement granuleuse (grossière en 1981). Saveur bonne. Notation globale bonne.

La différence de saveur et de texture signalée au cours des 2 années d'essais souligne le besoin de plus amples informations.

O-661

O-521 x Delicious. L'ascendance comprend la Melba et la Red Delicious. Récolte au début d'octobre. Transformation à la mi-décembre. Fruit moyen. Teneur faible en ES et moyenne en AT. Facile à peler.
Tranches: 1 an d'essais. Jaune-vert. Texture tendre et fine. Saveur légèrement acidulée. Bonne tenue à la cuisson. Notation globale bonne.
Purée: 1 an d'essais. Jaune-vert. Texture lisse. Saveur très acidulée. Notation globale médiocre.

Pomme meilleure en tranches qu'en purée.

O-663

O-521 x T-3919. L'ascendance comprend la Melba, la Red Delicious et la McIntosh.
Récolte au début d'octobre. Transformation à la fin de novembre. Fruit petit à moyen. Forme allongée. Teneurs moyennes en ES et en AT.
Tranches: 1 an d'essais. Blanches. Texture fine. Saveur passable. Tenue à la cuisson passable à bonne. Se défait un peu au cours du blanchiment. Notation globale médiocre.
Purée: 1 an d'essais. Blanc-crème. Texture lisse. Saveur douce. Notation globale médiocre.

Aptitude à la transformation limitée ou nulle.

O-665

O-522 x Delicious. L'ascendance comprend la Melba et la Red Delicious. Récolte au début d'octobre. Transformation à la mi-novembre. Fruit moyen. Teneur moyenne en ES et faible à moyenne en AT. Forme allongée. Un peu difficile à peler. Le coeur un peu brun.
Tranches: 2 ans d'essais. Jaune clair brillant. Texture légèrement dure. Saveur douce. Bonne tenue à la cuisson. Notation globale bonne.
Purée: 2 ans d'essais. Jaune brillant. Texture légèrement grossière et granuleuse. Saveur douce. Notation globale bonne.
La texture et la couleur ont varié au cours des 2 ans d'essais.

Bonne aptitude à la transformation.

O-6611

O-521 x T-3919. L'ascendance comprend la Melba, la Red Delicious et la McIntosh. Récolte à la fin de septembre. Transformation à la mi-janvier. Fruit moyen. Forme légèrement allongée. Bonne apparence. Teneur moyenne en ES et élevée en AT.
Tranches: 1 an d'essais. Blanc terne. Texture très fine. Saveur acidulée. Tenue à la cuisson médiocre. Notation globale médiocre.
Purée: 1 an d'essais. Blanc-crème. Texture lisse. Saveur très acidulée. Notation globale médiocre.

Aptitude à la transformation limitée ou nulle.

AUTRES TYPES (VARIÉTÉS GÉNÉRALEMENT ÉTABLIES)

Anderson Jonathan

Plant à pollinisation libre de Esopus x Spitzenberg.
Récolte à la mi-octobre. Se conserve bien jusqu'en décembre. Fruit moyen. Teneurs moyennes en ES et en AT. (En 1981, les teneurs en ES et en AT étaient élevées. Un peu de tache amère. S'est bien conservée jusqu'à la mi-janvier). Facile à peler.
Tranches: 4 ans d'essais. Jaune brillant. Texture légèrement grossière. Saveur bonne. Très bonne tenue à la cuisson. Notation globale bonne.

Purée: 4 ans d'essais. Jaune brillant. Texture légèrement grossière. Saveur normale. Notation globale bonne.

Bonne aptitude à la transformation.

Chieftain

Jonathan x Delicious
Récolte à la mi-octobre. Transformation à la mi-janvier. Fruit moyen. Forme semblable à celle de la Delicious. Teneur élevée en ES et faible à moyenne en AT.
Tranches: 3 ans d'essais. Jaune brillant. Texture fine et tendre. Saveur bonne. Tenue à la cuisson passable. Notation globale bonne.
Purée: 4 ans d'essais. Jaune intense brillant. Texture granuleuse. Saveur normale. Notation globale bonne.

Bonne aptitude à la transformation, en particulier à la mise en purée.

Empire

McIntosh x Delicious
Récolte à la mi-octobre. Transformation de fin novembre au début de janvier. Fruit moyen. Chair blanche. Teneurs moyennes en ES et en AT. Facile à peler.
Tranches: 5 ans d'essais. Jaune clair brillant. Texture tendre à légèrement coriace. Saveur douce à légèrement acidulée. Bonne tenue à la cuisson malgré une tendance au délitement durant la préparation des tranches. Notation globale bonne.
Purée: 5 ans d'essais. Jaune clair. Texture finement granuleuse. Saveur douce. Notation globale bonne.
Jus: 1 an d'essais. Jaune clair excellent. Rendement total excellent. Bonne précipitation de pulpe durant la clarification, ce qui donne un bon pourcentage d'extraction de jus utilisable. Saveur excellente. Densité relative passable. Le meilleur des cultivars à jus en 1981. Notation globale excellente.

Très bonne aptitude à la transformation.

George

Plant à pollinisation libre de la McIntosh.
Récolte au début d'octobre. Transformation à la fin de novembre. Gros fruit. Teneur moyenne en ES et faible en AT. Facile à peler.
Tranches: 1 an d'essais. Jaune brillant. Texture légèrement dure. Saveur douce. Bonne tenue à la cuisson. Notation globale bonne.
Purée: 2 ans d'essais. Jaune moyen brillant. Texture granuleuse. Saveur douce. Notation globale bonne.

Les aptitudes à la transformation sont bonnes, mais d'autres essais sont nécessaires.

Idared

Jonathan x Wagener. Nommée en 1942 par l'Université de l'Idaho. Récolte à la mi-octobre. Transformation à la mi-janvier ou plus tard. Conservabilité exceptionnelle. Fruit moyen. Teneur élevée en ES et moyenne en AT. Facile à peler.
Tranches: 6 ans d'essais. Crème. Texture légèrement dure. Saveur douce. Bonne tenue à la cuisson. Notation globale passable.
Purée: 7 ans d'essais. Blanc-crème. Texture légèrement granuleuse. Saveur douce. Notation globale passable.
Jus: 2 ans d'essais. Couleur excellente. Saveur bonne à excellente. Bon rendement initial. Bonne précipitation de pulpe durant la clarification, ce qui donne un bon pourcentage de jus utilisable. Notation globale bonne.

Bonne pomme pour le jus; qualité limitée en purée et en tranches.

Jonnee

Mutation somatique de la Blackjon.
Récolte du début à la mi-octobre. Transformation au début de janvier. Fruit moyen. Teneur élevée en ES et moyenne en AT. Facile à peler.
Tranches: 3 ans d'essais. Jaune brillant. Texture tendre et légèrement granuleuse. Saveur bonne. Bonne tenue à la cuisson. Notation globale bonne.
Purée: 4 ans d'essais. Jaune brillant. Texture légèrement granuleuse. Saveur normale. Notation globale bonne.

Se compare bien à plusieurs variétés de référence comme l'Empire, mais la qualité est généralement inférieure à celle de la Northern Spy.

Jerseyred

Gallia Beauty x White Winter Pearmain.
Récolte à la mi-octobre. Transformation à la fin de janvier. Fruit moyen. Teneur élevée en ES et moyenne en AT.
Tranches: 1 an d'essais. Jaune clair. Texture fine. Saveur normale. Tenue à la cuisson passable. Notation globale passable.
Purée: 1 an d'essais. Jaune moyen brillant. Texture lisse. Saveur bonne. Notation globale bonne.

Qualité légèrement supérieure à la mise en purée qu'en tranches.

Loyalist

Auparavant désignée T-416. Nommée en 1979. Linda x Yellow Newtown. Récolte à la mi-octobre. Transformation à la fin de janvier. Fruit moyen. Chair crème. Teneur élevée en ES et moyenne en AT. Facile à peler.
Tranches: 10 ans d'essais. Jaune brillant. Texture tendre et croquante. Saveur bonne. Bonne tenue à la cuisson. Notation globale bonne.
Purée: 9 ans d'essais. Jaune brillant. Texture granuleuse. Saveur bonne. Notation globale bonne.

Jus: 2 ans d'essais. Couleur excellente. Saveur médiocre à passable. Rendement total passable. Densité relative bonne. Faible pourcentage de jus utilisable après clarification. Notation globale passable.

Aussi bonne que la Northern Spy en purée et en tranches, et se retrouve toujours parmi le 20 % des meilleurs cultivars testés.

Lindel

Auparavant désignée T-397. Nommée en 1971. Richared Delicious x Linda. Récolte à la mi-octobre. Transformation à la mi-janvier. Fruit moyen. Teneur moyenne en ES et faible à moyenne en AT. Forme identique à celle de la Richared Delicious, de profonds sillons en plus. Difficile à peler.
Tranches: 15 ans d'essais. Jaune moyen brillant. Texture tendre à légèrement fine. Saveur douce. Tenue à la cuisson passable à bonne. Notation globale bonne.
Purée: 14 ans d'essais. Jaune intense brillant. Texture grossière et granuleuse. Saveur bonne. Notation globale bonne.
Jus: 5 ans d'essais. Couleur, rendement total et densité relative passables à bons. Assez bon pourcentage d'extraction de jus utilisable. Saveur médiocre. Notation globale passable.

Bonne en tranches et en purée, mais pas pour le jus.

Melrose

Jonathan x Delicious.
Récolte à la mi-octobre. Transformation de la mi-janvier au début de février. Gros fruit. Teneur élevée en ES et moyenne en AT. Difficile à peler.
Tranches: 11 ans d'essais. Jaune clair brillant. Texture bonne. Saveur bonne. Bonne tenue à la cuisson. Notation globale bonne.
Purée: 10 ans d'essais. Jaune moyen brillant. Texture grossière et granuleuse. Saveur douce. Nécessite un plus long blanchiment que la normale. Forte capacité d'absorption d'eau. Notation globale bonne.

Bonne aptitude à la transformation.

Moss's Seedling

Franc semé à Chetwynd End Nurseries de Newport dans le Shropshire, Angleterre, en 1955.
Récolte à la mi-octobre. Transformation à la fin de décembre. Gros fruit. Teneur élevée en ES et moyenne en AT. Facile à peler.
Tranches: 2 ans d'essais. Jaune brillant. Texture tendre et légèrement fine. Saveur douce. Tenue à la cuisson passable à bonne. Notation globale bonne.
Purée: 2 ans d'essais. Jaune brillant. Texture granuleuse. Saveur légèrement aromatique. Notation globale bonne.

Bonne aptitude à la transformation.

Mutsu

Plant de Golden Delicious x Indo en provenance du Japon. Appelée Crispin en Angleterre.
Récolte à la fin d'octobre. Transformation à la mi-janvier. Gros fruit. En 1981, un peu de tache amère et de blettissement. Teneur moyenne à élevée en ES et moyenne en AT. Difficile à peler.
Tranches: 4 ans d'essais. Jaune intense brillant. Texture fine. Saveur passable à bonne. Tenue à la cuisson médiocre. Notation globale passable.
Purée: 5 ans d'essais. Jaune intense brillant. Texture granuleuse. Saveur bonne. Notation globale bonne.

Qualité passable en tranches. Bonne pomme à mélanger en purée.

Northern Spy

Ascendance inconnue.
Récolte à la fin d'octobre. Transformation au début de janvier. Gros fruit. Tache amère la plupart des années. Teneur moyenne à élevée en ES et moyenne en AT.
Tranches: 20 ans d'essais. Jaune intense brillant. Texture bonne. Saveur bonne. Bonne tenue à la cuisson. Notation globale excellente.
Purée: 19 ans d'essais. Jaune intense brillant. Texture très granuleuse. Saveur bonne. Notation globale excellente.
Jus: 2 ans d'essais. Couleur bonne. Saveur passable à bonne. Rendement bon. Densité relative bonne. Bonne précipitation de pulpe au cours de la clarification. Assez bon pourcentage d'extraction de jus utilisable. Notation globale bonne.

Comme il y a 20 ans, la Northern Spy demeure la variété étalon de haute qualité pour l'aptitude au tranchage et à la mise en purée.

Rhode Island Greening

Ascendance inconnue. Vieille de plus de 200 ans.
Récolte à la mi-octobre. Transformation à la mi-janvier. Teneurs moyennes en ES et en AT. Conservabilité variable, à moins qu'elle ne soit cueillie à pleine maturité. Facile à peler.
Tranches: 8 ans d'essais. Jaune tan-vert. Texture bonne. Saveur passable. Tenue à la cuisson passable. Notation globale bonne.
Purée: 7 ans d'essais. Jaune-vert. Texture granuleuse la plupart des années. Saveur passable à légèrement acidulée. Notation globale bonne.

La conservabilité et l'aptitude à la transformation dépendent de la maturité à la récolte; cette pomme est souvent cueillie avant pleine maturité.

Golden Russet

Ascendance inconnue.
Récolte à la mi-octobre. Transformation à la fin de janvier. Teneur élevée en ES et moyenne en AT.

Tranches: 1 an d'essais. Jaune luisant brillant. Texture fine. Saveur passable. Tenue à la cuisson passable. Notation globale passable.
Purée: 1 an d'essais. Jaune brillant. Texture très granuleuse. Saveur douce et bonne. Une bonne variété de base, utile en mélange pour améliorer la couleur et la granulométrie globales. Notation globale excellente.

Meilleure en purée qu'en tranches. Bien connue au Québec pour ses bonnes qualités cidrières.

Sandel

Nommée en 1979. Delicious x Sandow.
Récolte à la mi-octobre. Transformation de la mi-janvier à la fin de janvier. Fruit moyen. Difficile à blanchir. Teneur moyenne en ES et faible en AT.
Tranches: 2 ans d'essais. Bonne couleur jaune. Texture passable à bonne. Saveur passable. Tenue à la cuisson excellente. Notation globale bonne.
Purée: 5 ans d'essais. Jaune intense brillant. Texture granuleuse. Forte capacité d'absorption d'eau. Saveur bonne. Notation globale bonne.
Jus: 1 an d'essais. Ambre clair. Saveur douce et légèrement aromatique. Rendement total passable. Assez bon pourcentage d'extraction de jus utilisable. Notation globale passable.

L'aptitude à la mise en purée de ce cultivar serait de nature à améliorer la qualité d'autres cultivars en mélange. Qualité passable en tranches. Les essais d'un an révèlent des aptitudes limitées pour le jus.

Spartan

Plant McIntosh x Yellow Newtown nommé en 1936.
Récolte à la fin septembre. Transformation à la fin de décembre. Fruit petit à moyen. Teneur moyenne à élevée en ES et faible à moyenne en AT.
Tranches: 8 ans d'essais. Couleur médiocre. Texture médiocre à passable. Saveur passable. Tenue à la cuisson médiocre. Notation globale médiocre.
Purée: 7 ans d'essais. Jaune clair. Texture passable. Saveur passable. Notation globale passable.
Jus: 3 ans d'essais. Couleur excellente. Saveur passable à bonne. Rendement total passable. Notation globale bonne.

Qualité limitée pour le jus et la mise en purée, mais nulle en tranches.

Spigold

Red Spy x Golden Delicious.
Récolte à la mi-octobre. Transformation à la mi-décembre. Gros fruit. Teneur moyenne à élevée en ES et moyenne en AT.

Tranches: 2 ans d'essais. Jaune intense brillant. Texture tendre et légèrement fine. Excellente saveur. Bonne tenue à cuisson. Notation globale excellente.
Purée: 5 ans d'essais. Jaune intense. Texture granuleuse. Saveur douce. Notation globale bonne.
Jus: 1 an d'essais. Ambre foncé fade. Saveur excellente. Densité relative bonne. Bon rendement initial. Bonne précipitation de pulpe au cours de la clarification, ce qui donne un excellent pourcentage d'extraction de jus utilisable. Notation globale bonne.

Bonne en tranches et en purée. La couleur qui laisse à désirer pour la fabrication de jus a perdu encore de sa qualité au cours de l'année d'essais.

Tydeman's Red

McIntosh x Worcester Pearmain. Nommée en 1964.
Récolte au début de septembre. Transformation à la fin de novembre; pourrait offrir de meilleures possibilités si elle était transformée plus tôt et à maturité plus ferme. Gros fruit. Teneurs moyennes en ES et en AT.
Tranches: 1 an d'essais. Jaune moyen. Texture tendre et sèche. Bonne saveur. Très bonne tenue à la cuisson. Notation globale bonne.
Purée: 2 ans d'essais. Tan clair à jaune clair. Texture lisse. Saveur douce. Notation globale passable.

Cette variété a probablement plus d'aptitude en tranches qu'à la mise en purée.

West Virginia Red York

Mutation somatique de la York Imperial.
Récolte à la fin d'octobre. Transformation à la fin de janvier. Fruit moyen. En 1981, un peu d'échaudure d'entrepôt. Demeure ferme même à pleine maturité. Teneur élevée en ES et faible en AT.
Tranches: 2 ans d'essais. Jaune moyen brillant. Texture tendre et croquante. Saveur légèrement aromatique. Excellente tenue à la cuisson. Notation globale bonne.
Purée: 2 ans d'essais. Couleur excellente, permettant l'amélioration d'autres cultivars en mélange. Texture grossière et granuleuse. Saveur douce. Notation globale bonne.

Tableau 2 Résumé des notations de qualité de la plupart des cultivars de pommes prometteurs testés*.

Cultivar	Tranches				Purée			Jus		
	Couleur	Texture	Saveur	Tenue à la cuisson	Couleur	Texture	Saveur	Couleur	Saveur	Rendement
Anderson Jonathan	B	B	B	B	B	B	B			
Britegold**	B	B	B	B						
BC-10C-6-12	B	B	B	B	P	P	P			
Chieftain	B	B	B	P	E	B	B			
Empire	B	B	B	B	P	B	B	E	E	B
George	E	B	B	B	B	B	B			
Golden Delicious	E	B	B	B	B	B	B			
Golden Delicious C-449	E	B	B	B	B	B	B			
Golden Russet	B	P	P	P	E	E	B			
Honeygold	E	E	B	E	B	B	P			
Idared	P	P	B	B	P	B	B	E	B	B
Jonnee	B	B	B	B	B	B	B			
Loyalist	E	B	B	B	E	B	B	E	P	P
McIntosh VC309	M	M	B	M	M	P	B	P	E	B
Melrose	B	B	B	B	B	B	B			
Miller Sturdeespur Delicious	E	P	B	B	E	P	B			
Moss's Seedling	B	B	B	B	B	B	P			
Mutsu	E	P	B	P	E	B	B			
Northern Spy	E	E	E	E	E	E	E	B	B	B
O-521**	M	B	B	P	P	P	P	P	B	B
O-591**	E	B	B	B	P	P	P			
O-6412**	P	P	P	P	E	B	B			
O-6413**	B	B	B	B	B	B	B			
O-665**	B	B	B	B	B	B	B			
Prima**	B	B	B	B	B	B	B	E	P	P
Priscilla**	B	B	B	P	B	B	B	P	P	P
Rhode Island Greening	B	B	B	P	P	B	B			
Richared Delicious	E	B	B	B	E	P	B			

Sandel	B	B	P	E	E	B	B	B	P	P
Sinta	E	B	B	P	P	B	B			
Sir Prize**	B	P	B	P	B	B	B			
Smoothee	B	P	B	P	B	B	B	B	B	P
Spigold	E	E	E	E	E	B	B	P	E	B
Starkrimson Delicious	E	B	B	B	M	M	M	M	B	B
Trent**	B	P	B	B	B	B	B	E	P	P
Tydeman's Red	B	B	B	E	P	P	P			
West Virginia Red York	B	B	P	E	E	P	B			

*La McIntosh VC309, la Northern Spy, la Richared Delicious, la Golden Delicious, l'Empire et l'Idared sont incluses comme standards, peu importe leur notation de «qualité».

**Type résistant à la tavelure.

FACTEURS DE CONVERSION

Unité métrique	Facteur approximatif de conversion	Donne
LINÉAIRE		
millimètre (mm)	× 0,04	pouce
centimètre (cm)	× 0,39	pouce
mètre (m)	× 3,28	pieds
kilomètre (km)	× 0,62	mille
SUPERFICIE		
centimètre carré (cm^2)	× 0,15	pouce carré
mètre carré (m^2)	× 1,2	verges carrées
kilomètre carré (km^2)	× 0,39	mille carré
hectare (ha)	× 2,5	acres
VOLUME		
centimètre cube (cm^3)	× 0,06	pouce cube
mètre cube (m^3)	× 35,31	pieds cubes
mètre cube (m^3)	× 1,31	verges cubes
CAPACITÉ		
litre (L)	× 0,035	pied cube
hectolitre (hL)	× 22	gallons
hectolitre (hL)	× 2,5	boisseaux
POIDS		
gramme (g)	× 0,04	once
kilogramme (kg)	× 2,2	livres
tonne (t)	× 1,1	tonnes courtes
AGRICOLE		
litres à l'hectare (L/ha)	× 0,089	gallons à l'acre
litres à l'hectare (L/ha)	× 0,357	pintes à l'acre
litres à l'hectare (L/ha)	× 0,71	chopines à l'acre
millilitres à l'hectare (mL/ha)	× 0,014	onces liquides à l'acre
tonnes à l'hectare (t/ha)	× 0,45	tonnes à l'acre
kilogrammes à l'hectare (kg/ha)	× 0,89	livres à l'acre
grammes à l'hectare (g/ha)	× 0,014	onces à l'acre
plants à l'hectare (plants/ha)	× 0,405	plants à l'acre

LIBRARY / BIBLIOTHEQUE
AGRICULTURE CANADA OTTAWA K1A 0C5
3 9073 00027894 7